

1. Identificação do Nome a Proteger

Nome a proteger para Denominação de Origem Controlada: **CARCAVELOS**

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

De acordo com o Artigo 10º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Características analíticas e organolépticas”:

1 – O vinho generoso Carcavelos deve satisfazer as seguintes características analíticas:

- a) Título alcoométrico volúmico total não inferior a 17,5% vol.;
- b) Título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 15% vol. e não superior a 22% vol.;
- c) Teor de açúcar residual inferior ou igual a 150 g/l;
- d) Em relação aos outros parâmetros analíticos, são aplicáveis as características dos vinhos licorosos em geral.

2 – Do ponto de vista organoléptico, o vinho deve satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos por regulamentação interna da CVR.

2.2 Características Organolépticas

De acordo com a segunda edição dos Requisitos Organolépticos Mínimos dos produtos vînicos da Região Vitivinícola de Lisboa para a obtenção e controlo da Denominação de Origem - **Carcavelos**, as exigências são as seguintes:

a) Limpidez

O Vinho com DO Carcavelos deve apresentar-se límpido.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) o aspecto requerido corresponde a notação igual a 1 para límpido e notação igual a 1,5 para brilhante.

b) Cor

O vinho branco licoroso/generoso Carcavelos deve apresentar cor entre palha-amarelado e dourado-carregado. O vinho tinto licoroso/generoso Carcavelos deve apresentar cor entre rubi e topázio.

c) Aroma

Os requisitos mínimos em termos de aroma do vinho licoroso/generoso Carcavelos são: ausência de defeito.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) os descritivos organolépticos aceites, ao nível do aroma, são os seguintes:

- pouco aromático (tintos) ou ligeiro frutado (brancos) e sem defeitos com notação igual a 3;
- aroma com certa distinção, fino ou típico com a notação igual a 4;
- aroma distinto ou típico intenso com a notação igual a 5.

d) Sabor

Os requisitos mínimos em termos de sabor do vinho licoroso/generoso Carcavelos são: ausência de defeito.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) são aceites os seguintes descritivos organolépticos, para:

Sabor Simples de Ataque:

- com ligeiro desequilíbrio (vestígios de tanino, de ácido) com a notação igual a 1;
- equilibrado (fusão perfeita) com a notação igual a 2.

Sabor Complexo Final:

- sabor com certa distinção, sem defeitos e alguma persistência com a notação igual a 7;
- sabor distinto, sem defeitos e com persistência igual a 8;
- sabor distinto, sem defeitos e muito persistente igual a 9;
- sabor muito distinto e muito persistente igual a 10.

(Retirado de ROM - Edição: 2 de data: 2010-10-08)

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

De acordo com o Artigo 7º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Vinificação”:

1 – O vinho protegido pelo presente Estatuto deve provir de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia e a sua elaboração deve decorrer dentro da região, salvo em casos excepcionais a autorizar pela CVR, e em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficarão sob controlo da referida Comissão.

2 – Os mostos a utilizar na elaboração de vinhos generosos de Carcavelos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo, em potência, de 11% vol., sendo seguidos os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados.

3 – A aguardente e o álcool a utilizar na beneficiação e no ajustamento do título do vinho generoso de Carcavelos devem possuir, respectivamente, um título alcoométrico volúmico compreendido entre 76 e 78% vol. e não inferior a 95% vol., e satisfazer as restantes características legais.

4 – No caso de na mesma adega serem elaborados vinhos sem direito à denominação de origem Carcavelos, a CVR estabelecerá os termos em que deverá decorrer a vinificação, devendo os diferentes vinhos ser conservados em secções separadas, em vasilhas com a devida identificação onde constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume da vasilha e à espécie de vinho contido.

De acordo com o Artigo 9º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Estágio”:

É obrigatório para o vinho generoso Carcavelos o estágio mínimo de dois anos em vasilhame de madeira e de seis meses em garrafa, a contar da data da sua elaboração.

De acordo com o Artigo 10º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Características analíticas e organolépticas”:

1 – O vinho generoso Carcavelos deve satisfazer as seguintes características analíticas:

- a) Título alcoométrico volúmico total não inferior a 17,5% vol.;
- b) Título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 15% vol. e não superior a 22% vol.;
- c) Teor de açúcar residual inferior ou igual a 150 g/l;

- d) Em relação aos outros parâmetros analíticos, são aplicáveis as características dos vinhos licorosos em geral.

2 – Do ponto de vista organoléptico, o vinho deve satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos por regulamentação interna.

4. Delimitação da Área Geográfica

De acordo com o Artigo 2º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Delimitação da região demarcada”:

1 - A área de produção do vinho com direito à denominação de origem Carcavelos, conforme representação cartográfica em anexo, na escala de 1:500 000, compreende:

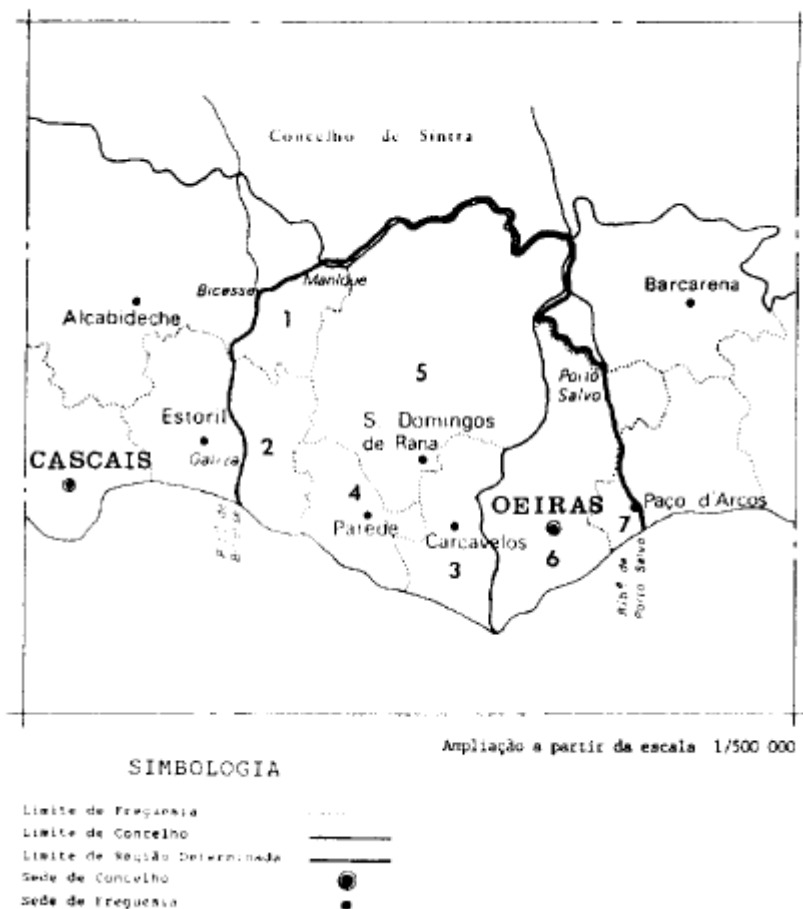
Do concelho de Cascais, as freguesias de Carcavelos, Parede e São Domingos de Rana e parte das freguesias de Alcabideche (lugares de Carrascal de Manique de Baixo e Bicesse) e do Estoril (lugares de Livramento e Alapraia);

Do concelho de Oeiras, parte da freguesia de Oeiras e São Julião da Barra (lugares de Ribeira da Laje, Cacilhas e Porto Salvo) e da freguesia de Paço de Arcos a faixa confinante com a freguesia de Oeiras e São Julião da Barra até à ribeira de Porto Salvo.

2 – Os limites da região são os seguintes:

- a) A norte: a linha que separa o concelho de Cascais do concelho de Sintra;
- b) A sul: o oceano Atlântico;
- c) A nascente: a ribeira de Porto Salvo desde a foz até à localidade que lhe deu o nome, continuando com a linha de separação da freguesia de Barcarena da freguesia de Oeiras e São Julião da Barra até ao encontro da linha limite nascente da freguesia de São Domingos de Rana;
- d) A poente: a ribeira de Bicesse, passando pelos lugares da Galiza e Bicesse e seguindo daí pela estrada municipal até ao cruzamento com a EN 247-5, continuando por essa estrada de Manique, na direcção do cabeço de Manique, até ao encontro da linha que separa o concelho de Cascais do concelho de Sintra.

Região Vitivinícola de Carcavelos



5. Rendimentos Máximos por Hectare

De acordo com o Artigo 8º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Rendimento por hectare”:

1 – O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas ao vinho Carcavelos é fixado em 55 hl de mosto.

2 – No caso de a produção exceder o quantitativo fixado no número anterior, não pode ser utilizada a denominação de origem para a totalidade da colheita, salvo em anos de produção excepcional, em que o Instituto da Vinha e do Vinho, sob proposta da CVR, estabelecerá o limite de produção com direito à utilização da denominação de origem e o destino da produção excedentária.

6. Castas Utilizadas

De acordo com o Artigo 4º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei nº 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Castas”:

1 – As castas a utilizar na elaboração do vinho DOC Carcavelos são as seguintes:

- a) Castas num mínimo de 75%:
 - i) Brancas: Galego Dourado, Boal¹, Ratinho e Arinto;
 - ii) Tintas: Periquita² (Santarém ou Trincadeira) e Preto-Martinho³ (Negra-Mole);
- b) Castas, até ao máximo de 25%:
 - i) Brancas: Rabo-de-Ovelha e Seara-Nova;
 - ii) Tintas: Trincadeira-Preta⁴ (Espadeiro ou Torneiro).

7. Relação com o Meio Geográfico

7.1 Factores Naturais

De acordo com o Artigo 3º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Solos”:

As vinhas destinadas à produção de vinho com denominação de origem controlada Carcavelos devem ser instaladas em solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários normais, solos calcários normais e barros castanho-avermelhados não calcários.

7.2. Factores Naturais

A Denominação de Origem Carcavelos é bastante antiga, situa-se muito próximo da Foz do Rio Tejo, tem um clima temperado mediterrânico, sem grandes oscilações de temperatura devido à proximidade do mar e produz um vinho licoroso de grande tradição.

O vinho generoso (licoroso) Carcavelos, é um vinho delicado, quando branco de cor palha-amarelado a dourado-carregado e quando tinto de cor topázio, ambos com aveludado, com um certo aroma amendoado, adquirindo um perfume acentuado e característico com o envelhecimento.

¹ Com a nomenclatura da Portaria n.º 428/2000 o nome admitido desta casta é “Malvasia-Fina”

² Com a nomenclatura da Portaria n.º 428/2000 o nome admitido desta casta é “Castelão”

³ Com a nomenclatura da Portaria n.º 428/2000 o nome admitido desta casta é “Amostrinha”

⁴ Com a nomenclatura da Portaria n.º 428/2000 o nome admitido desta casta é “Trincadeira”

A qualidade e tipicidade deste vinho secular são realçadas pelo estágio mínimo obrigatório de dois anos em vasilhame de madeira e seis meses em garrafa.

A Denominação de Origem Carcavelos é uma micro região regulamentada há mais de cem anos, situada próximo de Lisboa, rodeada de suaves colinas paralelas à costa e que persiste dadas as características tradicionais de vinificação que continuam a ser utilizadas pelos produtores na elaboração deste vinho de características únicas, que melhoram com a idade, esbatem a cor e tornam-se mais perfumados.

Alguns dos terrenos onde estão instaladas as vinhas são pedregosos, outros anateirados, enxutos com excelente exposição a sudoeste, o que contribui para a produção de vinhos aveludados e suaves no gosto.

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico

De acordo com o Artigo 11º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Inscrição”:

Sem prejuízo de outras exigências legais aplicáveis, todas as pessoas, singulares ou colectivas, que se dediquem à produção e comercialização do vinho abrangido pelo presente Estatuto, excluída a distribuição e a venda a retalho do vinho engarrafado, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como a das respectivas instalações, na CVR.

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.2. Inscrição das Instalações

De acordo com o Artigo 11º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Inscrição”:

Sem prejuízo de outras exigências legais aplicáveis, todas as pessoas, singulares ou colectivas, que se dediquem à produção e comercialização do vinho abrangido pelo presente Estatuto, excluída a distribuição e a venda a retalho do vinho engarrafado, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como a das respectivas instalações, na CVR.

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.3. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

De acordo com o Artigo 6º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Inscrição e caracterização das vinhas”:

1 – As vinhas destinadas ao vinho abrangido por este Estatuto devem ser inscritas, a pedido dos interessados, na CVR, que verifica se satisfazem os necessários requisitos, procede ao respectivo cadastro e efectua ao longo do ano as observações que entender convenientes.

2 – Sempre que se verificarem alterações na titularidade ou na constituição das vinhas cadastradas e aprovadas, será do facto dado conhecimento pelos respectivos viticultores à CVR, sem o que os seus vinhos deixarão de ter direito à denominação.

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.4. Práticas Culturais

De acordo com o Artigo 5º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Práticas culturais”:

1 – As vinhas destinadas à produção do vinho Carcavelos devem ser conduzidas em forma baixa, em taça ou cordão, em que o início da sebe de vegetação das cepas não seja superior a 60 cm do solo.

2 – A densidade de plantação, relativamente às vinhas novas, deve ser, no mínimo, de 3300 pés por hectare.

3 – As práticas culturais devem ser as usuais na região ou as recomendadas pela CVR, em ligação com os serviços da Direcção Regional de Agricultura.

4 – A rega das vinhas só pode ser efectuada em condições excepcionais reconhecidas pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) e sob autorização, caso a caso, da CVR.

8.5. Declaração de colheita e Produção

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.6. Circulação dos Produtos Abrangidos pela Denominação de Origem

De acordo com o Artigo 12º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Circulação e documentação de acompanhamento”:

Os vinhos a que se refere o presente Estatuto só podem ser postos em circulação e comercializados desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto, sejam acompanhados da necessária documentação oficial, onde conste a sua denominação de origem e sejam cumpridas as restantes exigências legais aplicáveis.

O descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.7. Classificação de Vinhos

Vinho licoroso (Vinho generoso)

8.8. Rotulagem

De acordo com o Artigo 13º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, publicado no Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro, intitulado “Certificação e rotulagem”:

1 – O engarrafamento e a complementar selagem só podem verificar-se após o estágio em vasilhame de madeira e a aprovação da CVR do respectivo vinho.

2 – Os rótulos a utilizar têm de respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela CVR, a quem serão previamente apresentados para aprovação.

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

O definido nas normas de rotulagem internas.

8.9. Contas Correntes

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

9. Autoridades ou Organismos

Entidade certificadora:

COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA REGIÃO DE LISBOA

(nos termos da Portaria n.º 739/2008, de 4 de Agosto)

Sede em: Rua Cândido dos Reis – 2560-312 TORRES VEDRAS | PORTUGAL

Telefone: +351 261 31 67 24 Fax: +351 261 31 35 41

e-mail: cvr.lisboa@mail.telepac.pt

site: www.vinhosdelisboa.com